



## **CREMA DE CEPES CON ACEITE DE TRUFA Y FOIE CARAMELIZADO**

### ***Ingredientes***

- *1 cebolla mediana de Figueras*
- *250 gr de ceps congelados*
- *600 gr patatas*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*
- *750 ml de caldo de verduras*

### ***Para el Foie***

- *1 trozo de foie*
- *Azúcar moreno*
- *Sal gruesa*
- *Unos trozos de ceps*
- *Aceite de trufa*
- *Aceite de girasol*

### ***Elaboración***

Sofreír en una cazuela una cebolla cortada a cuadritos, añadir una parte de los ceps (reservar unos trozos de ceps) y cocinar ligeramente, añadir las patatas cortadas y mojar con el caldo, cocinar todo junto hasta que la preparación esté en su punto. Triturar. Rectificar.

Laminar el foie, añadir azúcar, quemar con soplete, poner sobre la crema al pase, condimentar, añadir los trozos de ceps y decorar la crema con unas gotas de aceite de trufa.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CANELON DE BOTIFARRA Y SETAS**

### ***Ingredientes***

- *Placas de canelones*
- *2 cebollas rojas*
- *2 butifarras*
- *2 butifarras negra*
- *500 gr. surtido de setas*
- *250 cl. crema de leche*

### ***Elaboración***

Hervir las placas de canelón con abundante agua. Reservar

En un cazo sofreír la cebolla cortada previamente en juliana, en aceite y a fuego lento, hasta caramelizar la cebolla

En otra sartén salteamos las 2 butifarras crudas cortadas y sin la tripa.

Añadiremos a media cocción las otras 2 butifarras negras y 300 gr. de setas cortados en juliana

Finalmente añadiremos la cebolla caramelizada escurrida del exceso de aceite y procederemos a rellenar los canelones

#### ***Para la salsa de setas***

Salteamos 200 gr de setas con una cucharadita de mantequilla y sazonomos. Cuando estén le añadiremos la crema de leche y dejaremos reducir 5 min. pasar por la turmix. Reservar unas setas sin triturar.

Finalmente montamos el plato y servimos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MOUSSE DE MASCARPONE Y CONFITURA DE HIGOS**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. de mascarpone.
- 80 gr. de azúcar.
- 150 ml. de crema de leche.
- 1 + ½ hoja de gelatina.
- 180 gr. de higos.
- 20 de higos.

### ***Elaboración***

Para hacer la confitura pelar y cortar los higos y caramelizarlos a fuego lento con los 20 gr. de azúcar.  
Pasarlo por un colador y añadir la gelatina hidratada.  
Ponerla en el fondo del vaso y dejar que cuaje.  
Mezclar el mascarpone con el azúcar hasta conseguir una crema.  
Montar la crema de leche e incorporarla a la crema de mascarpone.  
Poner la crema sobre la confitura de higos



## **ENSALADA DE HIGOS CON QUESO FETA Y NUECES** **HOT CHUPITO DE SETAS**

### ***Ingredientes***

- 0,5 kg de higos
- 125 g de queso feta
- Una cebolla tierna
- 80 gramos de nueces
- Aceite de oliva virgen

### ***Para el chupito de setas***

- 10 champiñones
- 100 gr de camagroc
- 2 ajos
- 2 cebollas
- 1 rama de apio
- 2 tomates
- Tomillo
- 1 guindilla
- Rodajas de limón
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Pelamos los higos y los cortamos en cuartos. Los disponemos ordenados sobre una fuente, ensaladera o cucharita de servir. Cubrimos con una lluvia de feta desmenuzada.

Cortamos la cebolla tierna a juliana y la añadimos a la ensalada. Aliñamos con aceite de oliva. Colocamos unas nueces.

### ***Para el chupito de setas***

En una ollita pochamos el ajo, apio y cebolla, todo picado. Dejamos que sude.

Añadimos la guindilla, el tomate rallado y el tomillo.

Añadimos 2 cazos de agua hervimos 15 min

Trituramos bien fino. Rectificamos de sal y pimienta.

Añadimos los champiñones cortados a pedacitos y los camagroc.

Cocemos 10 min mas.

Servimos en vaso de chupito bien caliente



## POTIMARON ASADO CON DORADA AHUMADA Y SHIITAKES

### *Ingredientes*

- 4 filetes de dorada
- 1/2 potimaron
- Shiitakes
- Mantequilla
- Jengibre
- Cebollino o perejil

### *Elaboración*

Cortamos la calabaza a pedazos. Hacemos un aliño machacando un ajo, cuatro granos de comino, una pizca de sal y después añadimos aceite. Aliñamos la calabaza y la cocemos al horno a 180°C durante 30 min.

Sumergimos los filetes de dorada en una salmuera del 10 % durante 15 min.

Secamos los lomos con papel. Los colocamos sobre una rejilla dentro de un recipiente tapado con film.

Perforamos el film con el tubo de la pistola ahumadora.

Después prendemos el serrín con el que la hemos rellenado. Repetimos el proceso 2 veces.

Dejamos los filetes reposar y antes de servir los cocinamos al horno a 180 °C durante 3 min.

Salteamos los shiitakes cortados con mantequilla y jengibre.

Emplatamos poniendo la calabaza, el salteado de setas y la dorada.

Salseamos con los jugos del saltado de setas.

Espolvoreamos cebollino por encima.



## TARTELETA DE MIEL Y MATÓ Y SORBETE DE GRANADA

### *Ingredientes*

#### *Para la masa*

- 1 huevo
- 120 gr mantequilla
- 240 gr harina
- 40 de azúcar
- 1 c.s. de levadura royal

#### *Para el sorbete*

- 3 granadas
- 2 naranjas
- 30 gr de pro sorbet
- 300 gr de mató
- miel

### *Elaboración*

#### *Para la masa*

Mezclar la harina con la mantequilla cortada a daditos.

La frotamos con las manos haciendo miguitas de mantequilla y harina.

Añadimos el azúcar, la levadura, el huevo y sin amasar en exceso dejar la masa lisa.

Dejamos reposar envuelta en film.

Estiramos con el rodillo a 4 mm de grosor.

Vamos a utilizar tantos cortapastas redondos como tartaletas prepararemos.

Cortamos la masa con un cortapastas circular.

Ponemos la masa cortada junto con el corta pastas sobre una bandeja de horno forrada con papel.

Cortamos tiras de masa y cerramos el diámetro interior del cortapastas.

Pinchamos la base de la tartaleta y cocemos al horno 15 minutos a 180° C. Hasta que este ligeramente doradas.

Enfriamos las tartaletas sobre una rejilla

Rellenamos las tartaletas con mató chafado con un tenedor

#### *Para el sorbete*

Pelamos las granadas y machacamos sus granos en un chino para extraer todo su jugo.

Exprimimos las naranjas.

Sumando los dos jugos hay que llegar a 500 ml. Añadimos el pro sorbet y trituramos con el turmix.

Ponemos a la mantecadora.

Cuando esté listo retiramos en un recipiente que mantendremos tapado en el congelador.

Ponemos una bola de sorbete de Granada sobre la tartaleta de Mato y endulzamos con miel.



La mejor formación  
está en la calidad

## RISOTTO DE SETAS Y PATO

### *Ingredientes*

- 200 gr de arroz bomba
- ½ muslito de pato confitado
- 2 cebollas
- 100 gr de setas
- 20 gr de mantequilla
- 50gr de parmesano rallado.
- 100 ml de vinco blanco
- 300 ml de fondo de ave
- 300 ml de fondo de setas
- 50 gr de grasa de pato

### *Elaboración*

Pelar y picar la cebolla en brunoise, rehogar en la mantequilla unos 30 minutos, con sal y componente aromático. Agregar los champiñones brunoise y sudar unos 10 minutos.

Añadir una parte de carne de pato troceada, reducir el vinco y añadir el arroz.

Rehogar unos 3 minutos e incorporar un tercio del caldo caliente, remover continuamente hasta que seque y repetir la operación un par de veces más.

En el último tramo de cocción, añadir el resto del pato.

Remover, apagar el fuego e incorporar la grasa de pato y el parmesano. Remover y servir de inmediato.



## SALMÓN CON SETAS ESCABECHADAS

### *Ingredientes*

- 4 trozos de salmón.
- Zumo de 1 naranja.
- 3-4 gotas de tabasco.
- 6 c.s. de aceite de oliva.
- 200 g. de champiñones.
- 200 g. de ceps.
- 200 g. de rossinyols.
- 4 chalotas.
- 3 dientes de ajo.
- 50 ml. de vinagre de Jerez.
- 50 ml. de vino blanco.
- 50 ml. de agua.
- 100 ml. de aceite de oliva.
- 1 hoja de laurel.
- 1 c.c. de pimienta en grano.
- Sal.

### *Elaboración*

Mezclar el zumo de naranja, el tabasco y el aceite.

Cubrir el salmón con la mezcla y dejar marinar durante 30 minutos en nevera dándole la vuelta.

Limpiar las setas y cortarlas en rodajas. Reservarlas.

Cortar las chalotas en brunoise y rehogarlas hasta que queden transparentes. Añadir el vinagre y dejar que el líquido reduzca a la mitad y las chalotas cojan color.

Incorporar el vino blanco y el agua y dejar que reduzca a la mitad.

Incorporar las setas, los ajos pelados y enteros, la pimienta, el laurel y el aceite.

Cocinar a fuego lento durante 20 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar en nevera.

Cocinar el salmón en una sartén para que quede dorado por fuera y servir con las setas escabechadas.





## **QUESADA PASIEGA CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

- 250gr de harina.
- 3 huevos.
- 125gr de crema de leche.
- 125gr de leche fresca.
- 30 gr de mantequilla.
- 100gr de queso fresco.
- 100gr de azúcar.
- Pizca de sal
- Ralladura de 1/2 limón
- 5gr de levadura química.

### ***Para la Compota.***

- 200gr de frutos rojos.
- 30gr de mantequilla.
- 30gr de azúcar.
- c.s de ron.

### ***Elaboración***

Montaremos los huevos con el azúcar, en otro bol mezclaremos la leche, la nata, el queso fresco y la mantequilla fundida. Mezclaremos las dos elaboraciones integrando con lengua pastelera. Por último añadir la harina tamizada, con la levadura y la ralladura de limón, integramos bien todo.

Encamisamos un molde y coceremos a 160° unos 30 min.

### ***Para la Compota.***

Añadiremos a una sote, los frutos rojos, el azúcar y la mantequilla, dejaremos cocinar a fuego medio, cuando casi este añadimos el ron y dejamos evaporar.

Desmoldaremos la quesada y cortaremos en lingote, decoraremos con la compota de frutos rojos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA DE SETAS CON ACEITE DE TRUFA**

### ***Ingredientes***

- *1 cebolla de Figueras mediana*
- *200 gr de ceps congelados*
- *1 bandeja de champiñones*
- *600 gr patatas*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*
- *750 ml de caldo de verduras*
- *Trufa rallada*
- *Aceite de trufa*

### ***Elaboración***

Sofreír en una cazuela la cebolla cortada a cuadritos, añadir los ceps y cocinar ligeramente.  
Reservar unos trozos de ceps para saltar y un par de champiñones para decorar el plato  
Añadir las patatas cortadas y mojar con el caldo, cocinar todo junto hasta que la preparación esté en su punto.  
Triturar. Rectificar.

Decorar con los ceps salteados, añadir trufa rallada y gotas de aceite de trufa.



## ARROZ CON SETAS, COSTILLAS, PANCETA Y CASTAÑAS

### *Ingredientes*

- 6 costillas de cerdo
- 1 trozo de panceta
- 150 gr de rossinyols
- 2 d. de ajo
- 6 castañas
- 150 gr. de tomate triturado
- 1.C.P. de tomate concentrado
- 80 gr. de arroz bomba p.p.
- C/S de caldo de carne
- 1 hoja de laurel
- 1 c.c. de pimentón dulce
- 1 dl de vino blanco seco
- 1 rama de tomillo
- Pimienta negra al gusto
- Aceite de oliva y sal

### *Elaboración*

Preparar un caldo con parte de las carnes, colar y reservar.

Limpiar las setas, trocear las costillas, marcar y cocinar las castañas en sartén agujereada, reservar y picar los dientes de ajo.

Añadir un poco de aceite a una cazuela calentar ligeramente, añadir las carnes, condimentar, dorar y retirar.

Añadir las setas limpias, condimentar y cocinar ligeramente, retirar, añadir el ajo picado y cocinar muy poco.

Añadir el tomate triturado y la hoja de laurel, condimentar, sofreír, añadir el concentrado de tomate, rectificar acidez.

Añadir pimentón dulce, mezclar, mojar con el vino blanco, evaporar un poco, devolver carnes y castañas a la preparación. Mezclar, mojar con caldo caliente, arrancar ebullición, añadir arroz y cocinar al fuego durante 10 minutos, comprobar punto y finalizar la cocción del arroz en el horno.

Presentar y decorar con hojas de tomillo



## **BROWNIE DE CHOCOLATE EN SALSA DE MERMELADA DE ALBARICOQUE**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de cobertura de chocolate
- 65 gr de nueces peladas
- 65 gr. de azúcar glas
- 3 huevos
- 125 gr. de mantequilla
- 150 gr. de harina tamizada
- Recipiente o bandeja de cocción

### ***Para la Salsa***

- 1 bote de mermelada de albaricoque
- C/S de licor Cointreau

### ***Elaboración***

Fundir el chocolate al baño María junto con la mantequilla, retirar del fuego y reservar.

Fuera del fuego, emulsionar los huevos junto con el azúcar glas. Una vez emulsionado, añadir harina tamizada, mezclar bien, con cuidado, añadir cobertura de chocolate fundida, mezclar con cuidado, añadir nueces troceadas, mezclar con cuidado, verter la preparación en molde de cocción y llevar al horno a 180 grados, cocinar durante 20 minutos aproximadamente, retirar del horno, dejar enfriar un poco, desmoldar y cortar de manera presentable.

### ***Para la Salsa***

Poner en un cazo la cantidad suficiente de albaricoque, añadir el licor, remover a fuego muy suave hasta obtener textura de salsa, colar y reservar para el pase del postre.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BROCHETA DE POLLO Y SETAS CON PURÉ DE PIMIENTO PIQUILLO**

### ***Ingredientes***

- 2 pechugas de pollo.
- 150 ml. de salsa de soja.
- 20 gr. de maicena.
- 1 calabacín.
- 150 gr. de champiñones.

### ***Para el Puré***

- 2 dientes de ajo.
- 1 lata de pimientos del piquillo.
- Aceite.
- Sal.
- Pimienta.

### ***Elaboración***

Cortar las pechugas de pollo a dados.

Mezclar la salsa de soja con la maicena e introducir el pollo durante 20 minutos para que marinen.

Cortar el calabacín a dados y los champiñones a cuartos. Escaldar los champiñones durante un minuto.

Colar los dados de pollo y ensartarlos en las brochetas intercalando pollo, calabacín y champiñones.

Marcar las brochetas en la plancha.

### ***Para el Puré***

Cortar el ajo en láminas y dorarlo.

Triturar el ajo con los pimientos y añadir el aceite poco a poco para emulsionar. Salpimentar.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BUTIFARRA CON GÍRGOLAS**

### ***Ingredientes***

- 4 cebollas
- 2 butifarras del perol
- 100 ml. de vino rancio
- Hierbas aromáticas
- 1/4 l. de fondo de ave o fondo de setas

### ***Para la picada***

- 30 gr. de frutos secos
- 2 galletas
- Manojos de perejil fresco
- 3 dientes de ajo

### ***Elaboración***

Limpiamos las gírgolas y las asamos a la plancha sin voltear unos 6 minutos. Hasta que aparezca el agua de vegetación. Retirar y salpimentar.

Retiramos la tripa de la butifarra, troceamos y salteamos unos 3 minutos. Retirar.

Rehogar la cebolla cortada en juliana unos 45 minutos, agregar de nuevo la butifarra y reducir el vino rancio. Incorporar las setas troceadas y mojar con el fondo.

Dejar cocer a fuego suave unos 10 minutos y añadir la picada. Ajustar de sal y pimienta. Reservar.



La mejor formación  
está en la calidad

## COOKIES DE CHOCOLATE

### *Ingredientes*

- 400 gr. de harina floja
- 200 gr. de mantequilla
- 350 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 300 gr. de chocolate
- 6 gr. de Sal

### *Elaboración*

Mezclar hasta alisar la mantequilla con el azúcar y la sal.

Añadir los huevos uno a uno.

Por último la harina tamizada y el chocolate troceado.

Hacer pequeñas bolitas y enfriar.

Cocer a 200 °C hasta que estén doradas. Unos 10 a 15 minutos.



## QUICHE DE SETAS CON GAMBAS

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa quebrada***

- 230 g. de harina
- 20 g. de harina de almendras
- 125 g. de mantequilla fría cortada a dados pequeños
- 50 g. de parmesano rallado
- 5 g. de sal
- Sal y romero fresco
- 1 huevo

#### ***Para el relleno liquido***

- 200 g. de nata
- 270 g. de huevos
- 4 g. de sal
- 2 g. de pimienta blanca
- 2 g. nuez moscada

#### ***Para el relleno***

- 300 g. de setas variadas cortados en trozos
- Un ajo ciseleé
- Perejil picado
- 200 g. de gambas
- 80 g. de queso manchego rallado
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

#### ***Para la masa quebrada***

En un bol, introducir la harina, la sal, las especies, la harina de almendras, el parmesano y la mantequilla fría cortada en dados pequeños. Proceder al arenado con la ayuda de los dedos hasta obtener una masa arenosa. Incorporar los líquidos y juntar la masa sin trabajarla. Dejar enfriar filmada 30 minutos. Estirarla y forrar un molde de 25 cm de diámetro, pinchar y meter de 2 minutos en el congelador. Cocer al blanco a 170 ° C con peso unos 12 a 15 minutos, impermeabilizarla con huevo y devolver unos segundos más al horno para que se selle.

#### ***Para el relleno liquido***

Mezclar los huevos batidos con la nata la sal, la pimienta y la nuez moscada.

#### ***Para el relleno***

Saltear las setas con el ajo y el perejil con un poco de aceite de oliva. Escurrirlos y mezclarlos con el relleno líquido y reservar. Rectificar de sazón.

Saltear las gambas con aceite de oliva a la unilateral. Salpimentarlas y reservarlas.

Una vez tengamos la quiche precocida, añadimos el relleno, colocamos las gambas de manera armoniosa y el queso manchego rallado, devolvemos al horno unos 20 minutos. Espolvorear con perejil picado.





## **RISOTTO DE CALABAZA Y TROMPETAS DE LA MUERTE**

### ***Ingredientes***

- 600 ml de caldo de verduras
- 1 hoja de laurel
- Pizca de pimentón opcional
- 50 ml de aceite de oliva
- 2 cebollas
- 200 gr de arroz bomba
- 400 gr de calabaza
- 100 ml de vino blanco
- 100 gr de mantequilla
- 200 gr de trompeta de la muerte
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Colocaremos la calabaza cortada en dados en el horno y asaremos a 180 °C unos 15 minutos con la mantequilla, sal y pimentón.

Rehogaremos las trompetas de la muerte unos 20 minutos en un poco de aceite y mantequilla.

Calentamos el aceite y añadimos la cebolla ciselée, rehogando unos 45 minutos.

Añadimos el arroz y la mitad de las setas alargando cocción 3 minutos. Mojamos en el vino y reducimos.

Añadimos 1/3 del caldo, removemos continuamente hasta que evapore y repetimos operación.

En la incorporación del último tercio añadimos la calabaza desmigada, salpimentamos y el resto de la mantequilla. Seguimos cocción hasta que el arroz esté al dente y apagamos fuego.

Colocamos en el plato de servicio y decoramos con el resto de trompetas



## CUPCAKES DE ZANAHORIA DE OTOÑO ESPECIADOS

### ***Ingredientes***

- 2 ud de zanahoria
- 77 g. de aceite de oliva suave
- 6 g. de impulsor
- Pizca sal
- 155 g. de azúcar
- 2 huevos
- 125 g. de harina
- c/s de canela, clavo molido, jengibre en polvo
- 30 g. de nueces

### ***Para el buttercream de queso y nueces***

- 200 g. de queso crema frío
- 180 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 g. de azúcar glas
- 30 g. de nueces
- canela

### ***Elaboración***

Blanquear los huevos con el azúcar, añadimos el aceite y las zanahorias ralladas.

Con la ayuda de una lengua incorporamos en tres veces la harina, previamente tamizada con el impulsor, la sal y las especias, finalmente las nueces troceadas.

Rellenamos capsulitas de magdalenas hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad y cocemos a 180 ° C. durante 15 minutos.

### ***Para el buttercream de queso y nueces***

Batimos la mantequilla con el azúcar glas tamizado y la canela en la batidora. Una vez se ha mezclado bien, añadimos todo el queso crema. Batimos unos segundos, no batir demasiado, que la mezcla se derrite con facilidad.

Ponemos el relleno en una manga pastelera con boquilla rizada, decoramos los cupcakes una vez fríos y los espolvoreamos con las nueces troceadas.



## **TORTILLA DE JUDIAS, SETAS Y BUTIFARRA**

### ***Ingredientes***

- 8 huevos
- Sal y pimienta
- ¼ kg de setas variadas
- 200 gr de judías blancas
- 2 lonchas de panceta fresca
- 200 gr de butifarra
- Aceite d de oliva para confitar
- 4 dientes de ajo

### ***Otros***

- Mayonesa de setas

### ***Elaboración***

Limpiamos las setas y confitamos con el aceite de oliva y las hierbas aromáticas 10 min/60 C.  
Retirar y escurrir del aceite. Guardar el aceite para montar la mayonesa

Saltear las setas 3 minutos, salpimentar y colocar en un cuenco con los huevos batidos.

Cortar la panceta en tiras finas y saltear 2 minutos, agregar la butifarra destripada y alargar cocción unos 3 minutos más.  
Salpimentar  
Retirar y colocar en el cuenco

Pelar y cortar los ajos en emincée y saltear 3 minutos con las judías en la misma sartén.  
Salpimentar y colocar en el cuenco.

### ***Al pase***

Preparar las tortillas en una sartén engrasada a fuego medio hasta cuajar el huevo.  
Podemos finalizar cocción al horno a 160 C

Montar la mayonesa de manera tradicional con el aceite de setas, para acompañar la tortilla



## SETAS PARMESANO Y CHORIZO

### ***Ingredientes***

- *½ kg de setas variadas*
- *Aceite para confitar*
- *Hierbas aromáticas*

#### ***Para la Crema de parmesano***

- *200 gr de parmesano*
- *100 ml de leche*
- *100 ml de crema de leche 35%*

#### ***Para el Pate de chorizo***

- *1 huevo*
- *400 ml de crema de leche 35%*
- *150 gr de chorizo*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Limpia y confita las setas 10 min/60 C  
Retira del aceite y reserva hasta pase

#### ***Para la Crema de parmesano***

Llevar a ebullición la leche y la crema de leche. Retira  
Añade el parmesano, tapa y deja infundir 1 hora.  
Turmez y colar si se desea

#### ***Para el Pate de chorizo***

Destripa y trocea el chorizo. Saltea en un poco de manteca de cerdo unos 5 minutos.  
Cremar con la nata, lleva a ebullición, baja fuego y reduce la nata unos 15 minutos.

Coloca en una trituradora y añade el huevo.  
Tritura hasta obtener una crema homogénea.  
Ajusta de sazón y reserva en frío hasta pase.

#### ***Al pase.***

Calienta la crema y coloca en la base del plato.  
Saltea las setas 1 minuto y dispone encima.  
Napa la crema de parmesano caliente



## CREMOSO DE CHOCOLATE CON TOFE DE CASTAÑAS

### *Ingredientes*

- 360 gr. de cobertura de chocolate 70
- ¼ l de leche
- ¼ l de crema de leche
- 2 huevos

### *Para el tofe de castañas*

- 125 gr de castaña hervida
- 50 gr de azúcar
- 25 gr de mantequilla
- 150 ml de leche

### *Elaboración*

Llevamos a ebullición la leche y la crema. Vertemos sobre un cuenco con el chocolate troceado. Removemos hasta obtener una textura cremosa y homogénea. Agregar los huevos batidos y montar con varillas 5 minutos.

Colocar en los moldes cocción y hornear al baño maría 160°C /20 min. Retirar y dejar reposar en frío toda la noche.

### *Para el tofe de castañas*

Fundir la mantequilla y colocar las castañas y el azúcar. Mantener a fuego suave hasta que caramelice el azúcar y mojar con la leche caliente poco a poco. Colocar en vaso triturador y turmizar. Dejar enfriar. Colocar una lagrima acompañando el cremoso.



## LIONESAS DE ROQUEFORT CON CHAMPIÑONES

### *Ingredientes*

- 200 gr de champiñones
- 2 dientes de ajo
- Brandy.
- 100 gr de nata líquida
- Tomillo y perejil
- 100 gr de lonchas panceta curada

### *Para la Pasta Choux*

- 125 gr de agua
- 125 gr de leche
- 50 gr de mantequilla
- 150 gr de harina
- 100 gr de roquefort
- 5 huevos

### *Elaboración*

Poner en un cazo agua, leche y la mantequilla. Al primer hervor incorporar la harina tamizada. Mezclar durante 2 min y apartar del fuego.

Añadir los huevos uno después de otro, hasta que no esté incorporado el anterior.

Incorporar el roquefort desmenuzado y rectificar de sal.

Rellenamos una manga pastelera con boquilla estrellada.

Ponemos papel de horno en una placa y preparamos las lionesas.

Horneamos 15 min a 210°C bajamos temperatura a 180° C y damos 15 min mas.

Apagamos el horno y dejamos 5 min con la puerta abierta para evitar que se baje la masa.

Cortamos los champiñones a cuartos. Los salteamos hasta que se beban su jugo.

Añadimos el ajo, salteamos 2 min y flambeamos con brandy.

Añadimos la nata líquida, perejil, una pizca de tomillo y reducimos.

Trituramos las setas para hacer un relleno.

Podemos añadir un poco de Roquefort.

Cortamos la panceta y la tostamos.

Rellenamos las lionesas con farsa de setas y un poco de panceta tostada



## ALBÓNDIGAS DE BACALAO CON SETAS

### ***Ingredientes***

#### ***Para el caldo***

- *½ Kg. de espinas de bacalao o cabeza*
- *Pieles de bacalao*
- *250 gr. de patata*
- *2 ajos*
- *200 gr. de cebolla*
- *65 gr. de harina*
- *10 gr. de colas de perejil*
- *3 l de agua*
- *65 gr. de aceite de oliva virgen*

#### ***Para las albóndigas***

- *250 gr. de bacalao “esqueixat” desalado o filete de bacalao*
- *300 gr. de bacalao fresco*
- *70 gr. de pan*
- *Leche*
- *1 huevo*
- *15 hojas de perejil*
- *Harina*
- *100 gr. de rossinyols*
- *100 gr de camagroc*

### ***Elaboración***

Freír los ajos en una cazuela, cuando estén dorados añadir la cebolla cortada a juliana y pochar 10 min. Añadir la patata cortada a trozos, las espinas y cocer 5 min. mas.  
Añadir la harina y cocer un poco. Después añadir las pieles y el perejil.  
Cuando haya cogido color, añadir el agua y cocer 30 min.  
Colar el caldo en otra cazuela donde coceremos las albóndigas.

Poner en un bol el pan, la leche, el huevo, el perejil picado y el ajo picado. Remover con un tenedor.  
Picar el bacalao, mezclarlo con el pan.  
Preparar albóndigas y pasarlas por harina.  
Cocerlas 10 min. en el caldo anterior, también se pueden freír un poco antes de cocer en el caldo.  
Añadir las setas salteadas con un poco de ajo.  
Servir tres albóndigas con su caldo y las setas.



## **FLAN DE BONIATO CON YOGUR Y BOLITAS DE COCO CON CHOCOLATE BLANCO**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de pulpa de boniato
- 125 gr de yogur natural
- 100 gr de nata semi montada
- 4 hojas de gelatina de 2 gr cada una
- 180 gr de azúcar moreno
- 20 gr de zumo de limón

### ***Para las bolitas de coco***

- 100 gr de coco rallado
- 100 gr de leche condensada
- 100 gr de chocolate blanco

### ***Elaboración***

Triturar la pulpa de boniato cocido con el yogur.

Hidratar las hojas de gelatina, fundirlas suavemente en un cacito al fuego lento y añadir a la mezcla anterior.

Incorporar la nata semi montada suavemente. Enmoldar para que cuaje en moldes de 50 gr. enfriar en el frigo 2 horas.

Preparar un caramelo con el azúcar y el zumo de limón.

Cuando empiece a coger color dorado oscuro añadimos un par de c.s. de agua y dejamos enfriar.

### ***Para las bolitas de coco***

Mezclar el coco rallado con la leche condensada. Dejar reposar en el frigo.

Hacer bolitas regulares y disponerlas sobre una rejilla.

Fundir chocolate blanco al baño María. Cubrir las bolas de coco con chocolate blanco. Dejar enfriar.

Servir un pastelito de boniato con caramelo, coronamos con una bolita de coco.





## **BERENJENAS RELLENAS DE SETAS Y BACALAO CON SALSA MUSSELINA**

### ***Ingredientes***

- 3 berenjenas
- 2 cebollas tiernas
- 250 g. de champiñones y gírgolas
- 2 lomos de bacalao al punto de sal
- 2 dientes de ajo
- 1 huevo
- Sal, ajo para el confit, aceite de oliva para confitar bacalao y perejil picado

### ***Para la salsa musselina***

- 300 gr de aceite de confitar bacalao
- 1 huevo
- 1 huevo
- 200 ml de crema de leche

### ***Elaboración***

Cortar las berenjenas por la mitad, marcarlas y escalivarlas en el horno a 180 ° C. durante 20 minutos.

En un sartén rehogar lentamente la cebolla ciselée, una vez rehogada, subir el fuego y añadir las setas cortadas en media macedonia y limpias. Salteamos.

Añadimos el ajo ciselée y el perejil picado.

Cuando las berenjenas estén hechas, vaciar la carne, picarla y añadirla a las setas.

Confitar el bacalao con los dientes de ajo y la guindilla, una vez confitado desmigarlo y añadirlo a la preparación de setas. Rellenar las berenjenas con la preparación de setas.

Napar con la salsa muselina y gratinar.

### ***Para la salsa musselina***

Triturar el ajo con el aceite añadir el huevo y emulsionarlo, rectificar de salazón. Añadir las dos cucharadas de nata montada para convertirla en salsa muselina. Rectificar de sazón



## CANELONES DE GAMBAS Y SETAS

### ***Ingredientes***

- *Un paquete de canelones precocidos*
- *500 g. de gambas*
- *500 g. setas picadas*
- *Mantequilla*
- *Una cebolla*
- *1 copita de brandy*
- *1 cucharada rasa de harina*
- *Nata líquida*

### ***Para la bechamel***

- *60 g. de mantequilla*
- *60 g. de harina*
- *1 litro y medio de fondo blanco de pescado*
- *Sal y pimienta*
- *Nuez moscada*

### ***Para la Reducción cabeza de las gambas***

- *Las cabezas de gamba*
- *1 diente de ajo*
- *50 g. de champiñones*
- *25 g. de brandy*
- *1 c.c. concentrado tomate*
- *1/2 l de fumet*

### ***Elaboración***

Freír la cebolla ciselée con la mantequilla y cuando esté blanda, añadir las setas y dejar cocer durante 10 minutos. Añadir la harina, tostarla y agregar las gambas troceadas, saltearlas y flambearlas con el brandy

Incorporar la nata líquida y dejar reducir

Cocer los canelones y secarlos con papel adsorbente

Rellenarlos con la mezcla de gambas y setas.

Cubrir con una salsa bechamel, espolvorear con queso y gratinar.

### ***Para la bechamel***

Derretir la mantequilla en una cazuela y rehogar en ella la harina. Cuando esté dorada añadir el caldo de pescado y remover enérgicamente con el batidor. Echar la sal, la nuez moscada y la pimienta cuando haya espesado.

### ***Para la Reducción cabeza de las gambas***

Saltear las cabezas de las gambas con el ajo emince y el champiñón.

Desglasar con el brandy, evaporar. Añadir el concentrado de tomate y mojar con el fumet, dejar cocer suavemente durante 15 minutos. Colar y reducir a demi-glas.

Poner los canelones gratinados en el centro de un plato y rodearlos de un cordón de salsa de gambas.



La mejor formación  
está en la calidad

## INTXAURSALTZA

### *Ingredientes*

- *1 litro de leche fresca*
- *2 ramas de canela*
- *Piel de cítricos*
- *200 gr. de azúcar*
- *100 gr. de nueces*
- *Pan dulce seco*
- *Pizca de Sal*

### *Para las nueces caramelizadas*

- *50 gr. de nueces*
- *Pizca de sal*
- *100 gr. de Azúcar*

### *Elaboración*

Llevamos a ebullición la leche, la canela, la piel de naranja y el azúcar.

Removemos repetidamente y añadimos las nueces molidas y el pan seco.

Alargamos cocción a baja temperatura 10 minutos retirando los residuos sólidos y colocamos en cazuela de barro individual o una tupina de barro.

En una rehogadora colocamos las nueces y el azúcar.

Mantenemos cocción sin tocar hasta que el azúcar empieza a caramelizar.

Removemos unos 3 minutos, adicionamos una pizca de sal y retiramos sobre papel sulfurizado.

Dejar enfriar separando las nueces.

Acompañar de guarnición



## **CROQUE MADAME DE HONGOS E IDIAZABAL**

### ***Ingredientes***

- *1 hongo boletus edulis de buen tamaño*
- *6 yemas de huevo*
- *6 rebanadas de pan de molde*
- *Una nuez de mantequilla*
- *Sal*
- *1 cuña de queso Idiazabal*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *2 lonchas gruesas de papada ibérica*
- *Salsa bechamel*

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 180°.

Cortamos la corteza de las rebanadas de pan de molde y pasamos el rodillo por encima para reducir su grosor a la mitad. Fundimos en el microondas la mantequilla y con ayuda de una brocha de cocina pintamos con ella el pan de molde aplanado por las dos caras y lo acomodamos en un molde para hornear magdalenas o flaneras.

Limpiamos el boletus con un trapo húmedo y lo troceamos en dados, lo salteamos 2 minutos en una sartén con aceite de oliva y un pellizco de sal a fuego medio.

Colocamos los dados de boletus en los cuencos que hemos formado con el pan de molde aplanado, separamos las yemas de las claras y colocamos una yema de huevo en cada tartaleta encima de los boletus y le añadimos un pellizco de sal.

Preparamos una bechamel con mantequilla, harina y leche, removiendo sin parar hasta que adquiera la densidad necesaria. Cubrimos con ella las yemas de huevo.

Rallamos queso Idiazabal y cubrimos toda la bechamel, metemos al horno durante 15 minutos a 180°C.

Picamos fino un par de lonchas de papada ibérica y las cocinamos en una sartén a fuego fuerte para que suelten grasa y se queden muy crujientes

Sacamos del horno las croque madame que han de estar tostadas por fuera y el huego ha de estar líquido por dentro.

Repartimos por encima el toping de crujiente de papada ibérica



## CONEJO CON NÍSCALOS Y PIÑONES

### *Ingredientes*

- *Ingredientes*
- *1 conejo*
- *4 ajos*
- *200 gr. de níscalos. (Pueden ser de lata)*
- *100 gr. de piñones*
- *3 rebanadas de pan*
- *Perejil*
- *1 dl. de coñac.*
- *4 patatas para freír*
- *Pimienta, sal, aceite*

### *Elaboración*

Cortar el conejo a octavos. Salpimentarlo y freírlo a fuego moderado con los ajos.

Cuando el conejo esté dorado por todos los lados lo retiramos.

Salteamos los níscalos y los retiramos.

Freímos el pan y lo retiramos.

Freímos los piñones removiendo constantemente.

También podemos freír un poco el hígado y añadirlo a la picada.

Añadimos la copa de coñac.

Dejamos que reduzca y añadimos un poco de caldo de pollo o agua.

Trituramos la picada hasta que quede bien fina.

En la paella que estábamos usando salteamos los níscalos.

Juntamos el conejo y la salsa. Acabamos de cocer el conejo 15 min.

Añadimos líquido si la salsa reduce o se pega.

Freímos unas patatas para la guarnición.



La mejor formación  
está en la calidad

## CARQUINYOLIS TRADICIONALES

### *Ingredientes*

- 100 gr. de almendras marcona crudas
- 2 huevos
- Ralladura de un limón
- 100 gr. de azúcar
- 175 gr. de harina
- 6 gr. de levadura química
- 1/2 c.c. de canela en polvo
- Unas gotas de anís
- Pizca de sal
- 25 ml. de aceite
- 25 ml. de leche

### *Elaboración*

Disolver el azúcar con la leche, el anís y el aceite.

Mezclar con los huevos, la piel de limón, la levadura, la canela, la harina y las almendras.

Amasar bien hasta el punto de formar barritas de unos 3 cm. de ancho por la mitad de alto.

Pintar con yema de huevo.

Hornear a unos 180°C hasta que estén doradas.

Sacar del horno y cortar en rebanadas diagonalmente mientras aún están blandas.

Volver a colocar en el horno, dejar secar y acabar de dorar



## ÑOQUIS QUESO IDIAZABAL Y SETAS

### *Ingredientes*

#### *Para los Ñoquis*

- 250 g patatas
- 25g harina
- 1 yema de huevo
- 80g idiazabal

#### *Para la salsa de queso y setas*

- ½ cebolla
- 50g ceps
- 200 ml de crema leche
- 60 g queso
- 100 g setas shiitake
- 50g mantequilla

#### *Para el crujiente*

- 4-6 cucharadas parmesano

### *Elaboración*

Hervir las patatas con piel, dejar atemperar y pelar.

En un bol chafar con un tenedor las patatas, agregar la yema de huevo, la harina y el idiazabal.

Hacer bolas y hervir en agua durante 1 min. Reservar

Cortar la cebolla en brunoise y sofreír con mantequilla lentamente, cuando esté añadir las setas cortadas en juliana y sazonar.

Agregar el queso y fundir y seguidamente la crema de leche, rectificar de sal y pimienta.

En un papel de horno hacer montoncitos de queso parmesano y hornear a 200° hasta que estén dorados sacar del horno y dejar enfriar.

Emplatar los ñoquis y salsear.

Decorar con una teja de parmesano.



## **FRICASE DE CONEJO Y ROVELLONS**

### ***Ingredientes***

- *1 conejo troceado*
- *1 cebolla*
- *3 patatas*
- *250 g rovellons*
- *8 espárragos verdes*
- *6 dientes de ajo*
- *1 vaso de vino blanco*
- *1 vaso de caldo de verduras*
- *1 rama tomillo*
- *Aceite de oliva*

### ***Elaboración***

Pelar y cortar las patatas en cubos tipo brava y dorarlas en una sartén con abundante aceite, agregar el tomillo, reservar.

En una cazuela saltear el conejo junto con los ajos enteros pelados, reservar

Añadir a la misma cazuela la cebolla cortada en juliana y dejamos rehogar 10 min, añadimos los rovellons cortados , el conejo y el vino blanco y reducimos el alcohol.

Agregar el caldo y cocer 30 min a fuego lento.

Añadir los espárragos previamente salteados y las patatas que tenemos reservadas.

Acabar de cocer 5/10 min más.





La mejor formación  
está en la calidad

## FLAN DE CASTAÑAS Y NATA

### *Ingredientes*

- 250g castañas molidas
- ½ l nata líquida
- ½ de leche
- 150g azúcar
- 5 huevos

### *Para el caramelo*

- 1 copa de ron
- 50 g azúcar

### *Elaboración*

Hacemos un caramelo con 50g de azúcar y el ron

En un cazo poner la nata al fuego sin que llegue a hervir

En un bol batimos los huevos y el azúcar hasta tener una crema suave, añadir las castañas trituradas y seguir mezclando  
Añadir la crema de leche, rellenar las flaneras y hornear al baño María. 160º 60 min aprox.

En un bol muy frío poner nata y montar.

Reservar para decorar los flanes



## CALAMARES RELLENOS DE MOIXERNONS

### *Ingredientes*

- 8 calamares.
- 400 gr. de moixernons.
- 300 gr. de carne picada.
- 10 almendras.
- 20 gr. de piñones.
- 2 cebollas.
- 1 pimiento verde.
- 1 pimiento rojo.
- Vino blanco.
- Sal.
- Pimienta.

### *Elaboración*

Limpiar los calamares y reservar las patas.

Picar en brunoise la cebolla, el pimiento verde y el pimiento rojo y sofreírlos.

Añadir la carne picada y las patas de los calamares troceadas.

Cuando la carne haya cogido color incorporar los moixernons.

Recuperar con el vino blanco y dejar que reduzca.

Tostar los piñones y las almendras.

Trocearlos un poco e incorporarlos al relleno.

Rellenar los calamares y cerrarlos con palillos.

Marcarlos y hornearlos durante 5 minutos a 180°C



La mejor formación  
está en la calidad

## **CRUJIENTE DE CERDO CON SALSA DE CEPES**

### ***Ingredientes***

- 4 cebollas
- 50 gr. De panceta o bacón
- ½ solomillo de cerdo
- Láminas de pasta brick o filo

### ***Para la Salsa***

- 250 gr. De ceps congelados
- 30 ml. De mantequilla
- ½ l de fondo de ave
- 30 gr. De mantequilla
- 2 c.s.de salsa de soja
- 100 ml. De vino blanco

### ***Elaboración***

Cortamos la panceta en macedonia y freímos en una rehogadora, añadir la cebolla en juliana y sofreír 45 min.  
Filetear el solomillo de cerdo y saltear 5 minutos. Retirar y salpimentar  
Rellenar la pasta.

### ***Para la Salsa***

Fundir la mantequilla y rehogar los ceps hasta que estén blandos, añadir la harina y cocer unos 3 minutos.  
Recuperar con el vino y reducir, mojar con el fondo, llevar a ebullición, reducir y ligar.  
Perfumar con salsa de soja y ajustar de consistencia.

Al pase pintar con huevo o mantequilla la pasta y hornear a 200 °C 5 minutos  
Colocar encima de la salsa



La mejor formación  
está en la calidad

## GALLETAS DE CANELA

### *Ingredientes*

- 150 gr. de mantequilla.
- 150 gr. de azúcar.
- 1 huevo.
- 325 gr. de harina.
- 80 ml. de leche.
- Sal.
- Canela.

### *Elaboración*

Creumar la mantequilla con el azúcar y cuando haya doblado de volumen incorporar el huevo y seguir montando.

Añadir la harina tamizada, la leche, la sal y la canela.

Dejar reposar unos minutos en nevera y hacer las galletas.

Pintarlas con huevo y hornearlas a 200°C durante 12-15 minutos.



## PATE CASERO AL JEREZ CON SETAS

### *Ingredientes*

- 100 gr de hígados de pollo
- 140 gr de pechuga de pollo
- 100 gr de setas variadas
- 1 huevo
- 150 gr de nata
- 70 gr de panceta fresca
- 70 ml de jerez dulce
- 1 cebolla
- 4 ramas Tomillo fresco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### *Elaboración*

Limpiamos los hígados y troceamos  
Limpiamos el pollo y trituramos

Cortamos las cebollas ciselée y sofreiremos con la panceta cortada en macedonia 1 hora.  
Subimos el fuego y añadimos el tomillo, las setas troceadas y los hígados. Mantenemos 5 minutos.  
Desglasamos con el vino y cremamos con la nata.  
Dejamos reducir 3 minutos y enfriamos

Añadimos el pollo triturado y el huevo batido y salpimentamos.

Colocamos en molde de horno y tapamos

Cocemos al vapor 30 minutos y dejamos enfriar.



## ARROZ CALDOSO DE BACALAO Y NISCALOS

### *Ingredientes*

- 6 tomates
- 4 ajos
- Perejil
- 2 hebras de azafrán
- 250 gr de bacalao desalado
- 300 gr de niscalos
- 2 zanahorias
- 100 gr de guisantes
- Manojos de espárragos verdes
- 200 gr de arroz bombas
- 1,5 a 2 l de agua o caldo de pescado

### *Elaboración*

Escaldamos los tomates y cortamos en casée.

Colocamos en un vaso triturador con los ajos, el perejil y el azafrán.

Trituramos y sofreímos unos 45 minutos a fuego muy suave con unas hojas de laurel.

Mientras cortamos la zanahoria en macedonia y escaldamos 3 minutos con los espárragos y los guisantes.

Retiramos y reservamos

Escaldamos los niscalos 5 minutos, paramos cocción y cortamos en macedonia.

Reservamos

Confitamos el bacalao 8 minutos en aceite de oliva.

Apagamos fuego y retiramos la piel.

Picamos bien fino y agregamos al sofrito.

Añadimos el líquido de cocción a la cazuela. Llevamos a ebullición y agregamos el arroz.

Salamos y dejamos cocer removiendo continuamente unos 15 minutos.

Cuando el arroz este al dente añadimos el resto de ingredientes y ajustamos de sazón.

Mantenemos 3 minutos y comprobamos cocción.

Servir de inmediato.



## CREMA DE MANZANA ASADA

### ***Ingredientes***

- 3 manzanas golden
- 100 ml de vino blanco
- 60 gr de azúcar
- 40 gr de mantequilla
- 150 ml de crema de leche 35%
- 150 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- Canela en rama y molida

### ***Guarnición***

- Bizcocho de manzana

### ***Para el Bizcocho de manzana***

- 100 gr de manzana asada triturada
- 3 huevos
- 20 gr de azúcar lustre
- 40 gr de harina floja

### ***Elaboración***

#### ***Para la crema***

Descorazonar las manzanas. Colocar en bandeja y añadir el azúcar, la mantequilla y la canela. Mojar con el vino blanco

Asar al horno 30 minutos 130 °C subir a 160 °C y mantener 15 minutos más. Reservar en frío

Batir la crema de leche y la leche y las yemas de huevo a 80°C durante 15 minutos. Añadir la manzana y turmizar unos 15 minutos hasta adquirir una textura cremosa.

Enfriar y colocar en vaso de servicio.

#### ***Para el Bizcocho de manzana***

Trituramos todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y colocamos en sifón. Espumamos sobre un vaso de plástico agujereado cocemos en microondas 30 segundos Retirar y trocear



## **CROQUETAS DE CEPS Y JAMON** **ENSALADA REFRESCANTE DE BERENJENA ASADA**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de leche
- 50 gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- 3 cebollas picadas
- 150 gr de jamón
- 100 gr de ceps
- 3 huevos
- 300 gr de pan rallado
- 4 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- Hierbas de Provenza

### ***Para la ensalada***

- 3 berenjenas
- 4 ramas de perejil
- 1 ajo
- ½ limón exprimido
- Sal
- Aceite de oliva virgen

### ***Elaboración***

Pochar la cebolla picada con la mantequilla. Añadimos los ceps picados y los dejamos cocer 3 min.

Añadimos el jamón picado. Añadimos la harina vamos removiendo durante 5 min.

Añadimos en tandas la leche que estará hirviendo. No dejamos de remover.

La masa estará lista cuando se despegue de los bordes de la olla.

Enfriamos la masa extendiéndola sobre una bandeja de horno. Tapamos con film a piel para que la masa no se seque.

Damos forma a las croquetas y las pasamos por huevo y pan rallado.

Pelamos el tomate previamente escaldado.

Sacamos los pétalos y los colocamos en una bandeja forrada con papel de horno.

Aliñamos con sal, aceite, pimienta, ajo picado y las hierbas de Provenza. Cocemos a 150 durante 10 min.

Asamos las berenjenas al horno 30 min a 220 °c.

Las dejamos enfriar y las pelamos.

Preparamos un picadillo de ajo, perejil y aliñamos con zumo de limón y sal.

Mezclamos con la berenjena asada picada.

Servimos las croquetas con un pétalo de tomate y la berenjena asada.





## **HAMBURGUESA DE SETAS CON BONIATOS DELUX**

### ***Ingredientes***

- 2 cebollas
- 2 tallos de apio
- 2 ajos
- 250 gr de setas
- 150 gr de polenta
- 750 gr de agua o caldo de verduras
- 100 gr de queso parmesano rallado
- Hojas de lechuga
- 12 mini Panecillos

### ***Para el pepino***

- 1 pepino
- ¼ de cebolla tierna
- Eneldo
- 3 c.s de azúcar
- 3c.s de vinagre de manzana
- 1c.s de mostaza

### ***Para los boniatos***

- 4 boniatos
- Comino, orégano, sal, pimienta, pimentón, ajo molido
- 1 huevo
- Sal aceite
- 3 c.s de yogur o Philadelphia

### ***Elaboración***

Preparamos un sofrito con la cebolla, los ajos y el apio picado finito. Limpiamos las setas y las troceamos a 1 cm. Cuando el sofrito esté sabroso añadimos las setas y un toque de sal. Dejamos que las setas suden y se reduzca su jugo. Añadimos 5 cucharones de agua o caldo de verduras y cuando arranque a hervir añadimos un cucharón de polenta en forma de lluvia. Dejamos cocer 10 min. añadimos el parmesano rallado y rectificamos de sal. Podemos rellenar moldes cilíndricos con un dedo de polenta. Al reposar y enfriar coge fuerza y la podremos marcar a la plancha.

Preparamos un pepino marinado cortándolo a lonchas finitas. Aliñar con azúcar sal y vinagre y punta de mostaza. Antes de utilizar escurrimos los jugos.

Lavar los boniatos. Cortar tipo gajos o bravas. Freír en aceite abundante hasta que estén tiernos. Escurrir sobre papel secante. Aliñar con todas las hierbas y especies en un cuenco ancho.

Podemos acabar los boniatos al horno 5 min. Preparamos una mayonesa con huevo, sal, 1 ajo punta de vinagre orégano y aceite. Juntamos con el yogur o el queso Philadelphia.

Antes de servir marcamos las hamburguesas, calentamos los panecillos partidos por la mitad. Sobre una mitad del pan ponemos un poco de mayonesa, la lechuga cortada a pedacitos, rodajas el pepino, la hamburguesa. Acompañamos con los boniatos y la salsa.



## **PASTEL DE CASTAÑAS CON SORBETE DE MANDARINA Y MOSCATEL**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. de castañas peladas
- 2 huevos
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de chocolate
- 100 de nata líquida
- 4 nueces para decorar

### ***Para el Sorbete de mandarina y moscatel***

- 1 kg de mandarinas para 500 gr de zumo
- 30 gr Base pro sorbet sosa
- 50 gr Maltodextrina sosa
- 60 gr de Moscatel

### ***Elaboración***

Hacer un corte en la piel de las castañas y tostarlas al horno 20 min. Pelar las castañas.

Hervir las castañas peladas hasta que estén tiernas.

Triturarlas con un poco de su jugo, con el minipimer, para obtener un puré.

Batir las claras a punto de nieve y las yemas con el azúcar. Juntar las castañas y las yemas. Después añadimos las claras.

Encamisar un molde y rellenar con la masa. Cocer al horno 30 min. a 180 gr.

Cortar en porciones y cubrir con una panaché de chocolate y un trozo de nuez por porción.

Dejar reposar un día en la nevera.

### ***Para el Sorbete de mandarina y moscatel***

Exprimir 1kg de mandarina para obtener 500 gr de zumo. Aprovechar la pulpa

Triturar el zumo con el moscatel, el prosorbet y la maltodextrina.

Pasar a la mantecadora.

Cuando el sorbete esté listo lo traspasamos a un recipiente para guardarlo en el congelador.



## **CANELONES DE BACALAO Y CHAMPIÑONES CON MOUSSE DE ESCALIVADA**

### ***Ingredientes***

- 18 placas de canelones precocidos
- 500 g. de bacalao desalado
- 500 g. de champiñones cortados en media macedonia
- 2 dientes de ajo ciselé
- c/s de perejil picado
- 1 cebolla ciselé
- 25 g. de mantequilla
- 3 huevos
- 150 ml. de leche
- 50 g. de queso emmenthal

### ***Para la salsa de escalibada***

- 2 pimientos rojos
- 2 berenjenas
- 250 gr. de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Rehogar la cebolla con la mantequilla y un poco de aceite para que no se queme, añadir el ajo rehogar. Incorporar los champiñones, dejándolos hasta que se reduzca el agua. Agregar el bacalao desmigado, cocer 2 minutos y añadir el perejil picado.

Batir los huevos, mezclarlos con la leche y verterlos en la sauter donde está el bacalao y las setas, removiendo enérgicamente. Ya fuera del fuego mezclar con el queso y comprobar de sazón.

Preparar los canelones según instrucciones del paquete y rellenarlos con la farsa de bacalao y champiñones.

### ***Para la salsa de escalibada***

Escalibar los pimientos y las berenjenas. Una vez escalibados pelarlos y mezclarlos con la crema de leche. Triturar por túrmix y rectificar de sal y pimienta. Cubrir los canelones con la salsa de escalibada, poner queso rallado por encima y gratinarlos en el horno.



## CODORNICES GUISADAS, HIGOS Y TROMPETAS

### *Ingredientes*

- 6 codornices
- 100 gr. de panceta
- 200gr. trompetas de la muerte
- 2 c.s. brandy
- 50 ml. agua de trompetas
- 100 ml. de crema de leche
- 100 ml. Fondo de codorniz
- Sal y pimienta.

### *Para el Fondo de codorniz*

- Carcasas de codorniz
- 1 cebolla dulce pequeña.
- ½ zanahoria.
- Laurel y tomillo.

### *Para la Guarnición de higos*

- 150 gr. higos frescos.
- 50gr. mantequilla.
- Sal y pimienta.

### *Elaboración*

Deshuesar las codornices y freír en un poco de aceite.  
Retirar y desgrasar sobre papel de cocina. Salpimentar.

### *Para el Fondo de codorniz*

Doraremos bien las carcasas y añadiremos la cebolla, la zanahoria y las hierbas aromáticas, rehogaremos bien todo 10 min y cubriremos de agua y dejaremos a fuego suave 30 min aprox.

En el mismo aceite de la primera preparación, saltear las trompetas. Reservar.

Sofreír la panceta cortada en dados unos 3 a 5 minutos. Añadir las codornices, tirar el brandy y dejar reducir.

Añadir el agua de las setas, el fondo de codorniz y la crema de leche.

Hervir unos segundos, reducir fuego y dejar cocer unos 10 minutos hasta que las codornices estén hechas, seguidamente añadiremos las trompetas.

### *Para la Guarnición de higos*

Saltearemos los higos con la mantequilla y un poco de aceite, salpimentaremos y reservaremos.

Serviremos las codornices guisadas, con la guarnición de higos y unas setas decorando.



## MOUSSE DE MASCARPONE CON GANACHE DE CHOCOLATE Y CAFÉ

### *Ingredientes*

#### *Para la Mousse*

- 225gr. mascarpone.
- 225 gr. crema de leche.
- 2 hojas de gelatina.
- 2 yemas de huevo.
- 150gr. leche.
- 60 gr. azúcar.

#### *Para el Crumble*

- 100gr. harina.
- 100gr. almendra el polvo.
- 100gr. azúcar.
- 100gr. mantequilla pomada.
- Pizca de sal.

#### *Para la Ganache*

- 200gr. chocolate de cobertura.
- 100gr. crema de leche.
- 25gr. azúcar.
- 2 sobres de café soluble.

### *Elaboración*

#### *Para la Mousse*

Batimos ligeramente las yemas.

Calentamos la leche junto con el azúcar hasta que se disuelva. Mezclamos las dos elaboraciones y llevamos al fuego controlándolo hasta que espese. Colaremos y dejaremos que atempere ligeramente. Le añadiremos las hojas de gelatina hidratadas y reservaremos.

Iremos añadiendo el mascarpone en dos tandas y mezclaremos bien con la ayuda de un túrmix.

Semimontaremos la nata y mezclaremos amalgamando las dos elaboraciones con la ayuda de una lengua.

Reservaremos en frío.

#### *Para el Crumble*

Mezclar todo y cocer al horno a 190° unos 10 min. Aprox. Una vez fuera del horno lo desmigaremos con las manos.

#### *Para la Ganache*

Calentar la nata a 100°C junto con el azúcar. Mezclar con los sobres de café.

Tirar todavía bien caliente al chocolate troceado. Remover hasta integrar. Reservar.

#### *Montaje*

Colocar en el plato una base de crumble. Encima la mousse de queso con ayuda de manga o en quenelle.

Decoraremos con la ganache y espolvorearemos cacao encima



## **PASTEL DE SETAS Y CARNE CON VARIADO DE VERDURAS**

### ***Ingredientes***

- *1 pechuga de pollo*
- *C/S de setas variadas al gusto*
- *1 cebolla de Figueras*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 calabacín*
- *½ berenjena*
- *6 champiñones*
- *2 zanahorias*
- *Especias*
- *Sal y pebre*

### ***Para las crepes***

- *75 gr. de harina*
- *175 gr. de leche*
- *1 huevo*
- *25 gr. de mantequilla*
- *Sal*

### ***Para la lactonesa descremada***

- *1 dl de leche desnatada*
- *2 dl de aceite de girasol*
- *1 d. de ajo*
- *Vinagre*
- *½ limón*
- *Sal y pimienta blanca*

### ***Elaboración***

Cortar tiras de pechuga de pollo, poner a macerar y reservar.

Limpiar las setas, cortar a tamaño adecuado, saltear en wok bien caliente, condimentar y reservar.

Lavar, secar y cortar en jardinera todas las verduras. Condimentar y saltear primero las tiras de pollo en un wok, retirar y reservar. En ese mismo wok saltear las verduras con poco aceite, condimentar con las especias deseadas, finalizar la cocción y devolver las tiras de pollo, mezclar todo y condimentar. Decantar el aceite sobrante.

Poner la harina en un bol, añadir la leche y mezclar sin que se formen grumos, añadir la mantequilla derretida, añadir el huevo, mezclar bien y condimentar, reservar.

Recortar los creps mediante aro para realizar la presentación del plato

Montar pastel mediante capas de creps y relleno. Reservar.

Poner todos los ingredientes de la lactonesa en vaso de túrmix, ligar, añadir aceite para apretar. Reservar.



## **BACALAO CON PARMENTIER Y ROSSINYOLS CONFITADOS**

### ***Ingredientes***

- *1 lomo de bacalao desalado p.p.*
- *300 gr. de patata*
- *100 gr. de agua de cocción*
- *100 gr. de crema de leche*
- *45 gr. de aceite de oliva*
- *50 gr. de sal*
- *Pimienta*
- *Pimentón dulce*
- *Trufa (opcional)*

### ***Para el Rossinyols***

- *C/S de rossinyols*
- *1 manojo de puerros o ajos tiernos*
- *Ajos tiernos*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Hervir la patata pelada y troceada, llevar a vaso de túrmix, añadir la crema de leche y el aceite, mezclar todo, triturar bien fino y condimentar. Rectificar cantidades para obtener textura cremosa de salsa. Reservar en un cazo.

Limpiar bien las setas, poner en cazo con aceite, limpiar y cortar los puerros.  
Confitar todo junto, retirar del aceite de confitado, llevar los puerros a papel absorbente, reservar.  
Regenerar en sartén al pase del plato.

Pasar por la sartén el bacalao.

Decorar con una pizca de pimentón dulce el parmentier. Rallar un poco de trufa.



## **SALTEADO DE MANGO Y PIÑA SOBRE FONDO DE VAINILLA Y SALSA DE YOGUR**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. de mango
- 200 gr de piña
- 80 gr. de azúcar
- Hojas de menta
- Ralladura de naranja

### ***Para el Fondo de vainilla***

- 100 gr de azúcar
- 100 gr de agua
- 1 rama de vainilla natural
- 20 gr. de vinagre balsámico

### ***Para la salsa de yogur***

- 100 gr de yogur natural
- 30 gr de jarabe de arce
- Ralladura de limón

### ***Elaboración***

Preparar el fondo de vainilla poniendo el agua y el azúcar en un cazo.  
Abrir la vaina, repelar el polvo interior de la vaina y añadir a la preparación  
Retirar del fuego cuando arranque a hervir.

Pelar la piña y el mango, cortar a dados y reservar.  
Poner azúcar a calentar en una sartén, añadir los dados de mango, cocinar un momento y añadir el vinagre de Módena y el fondo de vainilla tibio, cocinar.

Poner el yogur en un bol, añadir el jarabe y la ralladura de limón, mezclar todo con cuidado y llevar a nevera.

Poner las frutas en un plato, acompañar con la salsa de yogur, ralladura de naranja y hoja de menta.





## **PARMENTIER DE PATATA TRUFADA SETAS Y HUEVO POCHÉ**

### ***Ingredientes***

- 250g de patatas peladas
- 65 g mantequilla
- 30 g crema de leche
- Trufa
- 400 g setas temporada
- 1 ajo
- 4 huevos
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Pelar y cortar las patatas en dados, cocer en abundante agua con sal durante 18/20 min.

Ecurrir y pasar por el pasapurés.

En un bol mezclar la patata, la mantequilla y la crema de leche, salpimentar y mezclar bien con un batidor manual.

Limpia y cortar las setas en juliana y saltear en aceite junto con un ajo bien picado. Comprobar de sal.

Poner un cazo al fuego con abundante agua, sal y un chorro de vinagre, cuando empiece a hervir remover fuertemente hasta formar un remolino. Agregamos 1 huevo y cocemos 3 min. Retirar con espumadera.

Poner la parmentier de patata en el fondo del plato, las setas salteadas y el huevo poché.  
Terminar con un poco de trufa rallada y unas escamas de sal.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MELOSO DE ARROZ CON POLLO Y SETAS**

### ***Ingredientes***

- 320 g arroz bomba
- 250 setas temporada
- 1 berenjena
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 pimiento verde
- 2 tomates maduros
- 2 pechugas de pollo
- 900 ml caldo de ave
- 1 cc pimentón de la vera

### ***Elaboración***

Pelar y cortar la berenjena en dados  
Rallar los tomates  
Limpiar las setas y cortar en juliana

En una paella sofreír la cebolla, el puerro y el pimiento verde.

Cuando empiece a coger color añadir el pollo cortado a tiras y dorar. Añadir la berenjena cortada a dados pequeños sin piel y el tomate rallado, a los 5 min añadir las setas y rehogar 5 min mas.

Agregar el arroz y nacarar.

Añadir el pimentón y seguidamente el caldo hirviendo, cocer 16 min y reposar 2 más



La mejor formación  
está en la calidad

## **BANDA HOJALDRE DE CREMA, FRUTOS SECOS Y HIGOS**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete de masa de hojaldre*
- *Frutos secos variados*
- *200 g higos*
- *600 ml leche*
- *5 yemas huevo*
- *80 g azúcar*
- *45 g maizena*
- *Piel de ½ limón*
- *1 rama canela*

### ***Elaboración***

Realizaremos la crema infusionando la leche junto la piel de limón y la canela en un cazo hasta que hierva, dejar atemperar

En un bol poner las yemas, el azúcar y la maizena mezclar bien, cuando la leche esté templada agregar a esta mezcla sin dejar de batir, seguidamente llevar al fuego otra vez hasta que espese la crema, cubrir y enfriar. Reservar.

Estirar el hojaldre y cortar en tiras de unos 5 cm, pinchar con un tenedor.

Hornear 10 min. a 200° aprox dejar enfriar.

Poner la crema en una manga y poner encima del hojaldre, decorar con frutos secos y gajos de higos.

Pintar con gelatina fría .